Bricco del Bosco Vigne Vecchie

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2009

Accornero

Per parlare sel suo Grignolino del Monferrato Casalese Doc Brucco del Bosco Vigne Vecchie, vino che esce dalla cantina solo dopo 5 anni, Ermanno Accronero, vignaiolo di Vignale Monferrato racconta: “Io presento al Vinitaly nel 2011. Senza etichetta. Era l’annata 2006. Lo faccio assaggiare al mio importatore più importante. Un azzardo. Per anni ho tentato di vendergli una bottiglia di Grignolino. Niente. Quella volta le compró quasi tutte. Poco più di mille bottiglie. Ho capito che avevo fatto centro. Non mi sono inventato nulla. Ho solo fatto un passo indietro”.

E' dall'omonimo vigneto, Bricco del Bosco appunto, che provengono le uve Grignolino usate per produrre questo cavallo di razza che ormai da anni sale sul podio delle migliori riviste e guide di vini. Imbottigliato in un esiguo numero di pezzi che raramente supera le mille unità è un pieno di emozioni per chi è in grado di leggere la sua eleganza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Grignolino del Monferrato Casalese
Denominazione	DOC
Annata	2009
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Certificazione	Biologico
Vitigno	Grignolino 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rubino chiaro con leggeri toni arancio
Gusto	Sapore pieno maturo con retrogusto fine di tannini dolci
Profumo	Note di frutti di bosc
Abbinamenti	Antipasti di cucina piemontese, secondi piatti di carni rosse molto semplici
Temperatura di servizio	14 - 16° C.

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Macerazione a contatto con le bucce per 20 giorni
Affinamento	30 mesi in tonneaux di rovere e 24 mesi in bottiglia